

DERWENT-ACC-NO: 1990-218929

DERWENT-WEEK: 199029

COPYRIGHT 2007 DERWENT INFORMATION LTD

TITLE: Food products from fish and seafood - by
mixing flesh
egg yolk
with panade of bread, water, oil or butter and
as binder, shaping into pieces and cooking in
court-bouillon

INVENTOR: HERNANDEZ, A

PATENT-ASSIGNEE: HERNANDEZ A[HERNI]

PRIORITY-DATA: 1988FR-0015389 (November 25, 1988)

PATENT-FAMILY:

PUB-NO	PUB-DATE	LANGUAGE
PAGES MAIN-IPC		
FR 2639517 A	June 1, 1990	N/A
000 N/A		

APPLICATION-DATA:

PUB-NO	APPL-DESCRIPTOR	APPL-NO
APPL-DATE		
FR 2639517A	N/A	1988FR-0015389
November 25, 1988		

INT-CL (IPC): A23L001/32

RELATED-ACC-NO: 1990-173218

ABSTRACTED-PUB-NO: FR 2639517A

BASIC-ABSTRACT:

Food Prods. are prepd. from deboned fish or shelled seafood by (i) preparing a binder which is not related to fish or seafood, based on a bread soup (panade); or soup made from bread, water and oil or butter, bound with egg yolk; (ii) preparing a forcemeat composed of a mixt. of the flesh of fish or seafood, the bread soup, and other ingredients; (iii) colouring the forcemeat with

natural

colourings (iv) shaping the mixt. into small pieces resembling pork or mutton

and (v) cooking the resulting prod. in a flavoured court-bouillon.

USE/ADVANTAGE - The prods. can be consumed by people who cannot eat pork or mutton e.g. for religious reasons; they have an attractive appearance and flavour, and can be used to encourage children to eat fish; and they enable fish and seafood to be eaten without the inconvenience of removing bones or shells.

CHOSEN-DRAWING: Dwg.0/0

TITLE-TERMS: FOOD PRODUCT FISH SEAFOOD MIX FLESH BREAD WATER OIL BUTTER EGG

YOLK BIND SHAPE PIECE COOK COURT BOUILLON

DERWENT-CLASS: D13

CPI-CODES: D02-A03A;

SECONDARY-ACC-NO:

CPI Secondary Accession Numbers: C1990-094521

(19) RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
INSTITUT NATIONAL
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE
PARIS

(11) N° de publication : **2 639 517**

(à n'utiliser que pour les
commandes de reproduction)

(21) N° d'enregistrement national : **88 15389**

(51) Int Cl⁸ : A 23 L 1/325.

(12) **DEMANDE DE BREVET D'INVENTION**

A1

(22) Date de dépôt : 25 novembre 1988.

(30) Priorité :

(43) Date de la mise à disposition du public de la
demande : BOPI « Brevets » n° 22 du 1^{er} juin 1990.

(60) Références à d'autres documents nationaux appa-
rentés :

(71) Demandeur(s) : *HERNANDEZ Amélius* — FR.

(72) Inventeur(s) : Amélius Hernandez.

(73) Titulaire(s) :

(74) Mandataire(s) :

(54) Procédé de fabrication d'un produit alimentaire à base de poissons ou de fruits de mer.

(57) L'invention se rapporte à un procédé de fabrication d'un
produit alimentaire à base de poissons ou de fruits de mer,
tels que langoustes, crevettes ou lambis, ainsi que le produit
obtenu.

Le produit a comme élément principal un liant fait de
penade, mélangé à la chair des poissons ou des fruits de mer
ainsi qu'à des ingrédients.

Ce produit alimentaire est teinté au colorant alimentaire
naturel de différentes couleurs afin de le rendre plus attrayant
à la consommation, le tout poussé et proportionné en parts
dans des menus de porc pour le boudin normal et des boyaux
de mouton pour les parts cocktails avant d'être cuit dans un
court-bouillon.

Application à l'industrie alimentaire.

FR 2 639 517 - A1

La présente invention concerne un procédé de fabrication d'un produit alimentaire à base de poissons ou de fruits de mer, ainsi que le produit obtenu.

5 Elle se rapporte plus particulièrement à la fabrication de différents types de boudins à base de poissons, de fruits de mer, de crustacés, tels que le lambi, les langoustes, les crevettes.

10 A ce jour, on connaît déjà divers procédés de fabrication de boudins à partir du sang, de gras de porc et d'épices, le tout malaxé et poussé dans des boyaux comestibles ou non.

15 On connaît également la demande de brevet FR 2.612.375 qui décrit la réalisation d'un produit alimentaire à base d'une farce de trois poissons différents, étant entendu que le liant n'est absolument pas le même que celui de la présente invention, et que la présence de fibres d'épinard dans le produit fini reste un inconvénient majeur car le goût des légumes est certainement mis en évidence.

20 Les produits actuels ci-dessus de l'état de la technique présentent des inconvénients suivants auprès du consommateur. Les boudins traditionnels à base de porc, non seulement sont exclus de la consommation chez de nombreuses personnes en raison de
25 règles religieuses, mais ont un aspect physique même qui est loin d'être appétissant.

30 En ce qui concerne les produits à base d'un mélange de trois poissons, le consommateur ne retrouve pas le goût naturel.

35 Le but de la présente invention rentre dans la droite lignée de l'évolution de la charcuterie vers des produits exotiques facilement consommables et vise à fabriquer un produit alimentaire à base de poissons fins ou fruits de mer exotiques dont le goût soit moins dénaturé.

Un autre objectif de la présente invention est de fabriquer un produit qui soit plus attrayant d'aspect ou plus appétissant pour le consommateur et notamment les enfants.

5 Avantageusement, selon ce procédé on obtient un produit qui permet au consommateur de manger du poisson ou des fruits de mer sans avoir à se soucier des arêtes ou à souffrir de l'opération "décorticage" souvent très pénible notamment pour les enfants.

10 En outre, par son aspect esthétique original et attrayant, ce produit transforme la mauvaise image du boudin noir en un produit de qualité noble dans le cadre de repas de fête ou de réception mondaine.

15 A cet effet la présente invention a pour objet un procédé de fabrication d'un produit alimentaire à base de poissons "déarêtés" ou de fruits de mer décortiqués. Il se distingue en ce que tout d'abord, on fabrique un liant étranger aux poissons ou fruits de mer à base de panade c'est-à-dire soupe composée
20 de pain, d'eau, d'huile ou de beurre, liée avec des jaunes d'oeuf; puis on prépare une farce composée d'un mélange de chair de poissons ou de fruits de mer, de ladite panade et d'ingrédients; on colore ladite farce avec des colorants naturels; on emboutit ladite farce dans des menus de porc notam-
25 ment; enfin on cuit les produits ainsi obtenus dans un court-bouillon aromatisé pendant environ 10 minutes à 70° celsius.

Conformément à une caractéristique de l'invention, ledit liant
30 représente environ 40 à 70% en poids du produit final.

Selon un mode de réalisation de l'invention, les ingrédients
représentent environ 3 à 5% en poids du produit final et se
composent de cives, oignons, ail, piments, persil, thym, can-
35 nelle, bois d'inde, boufosse, huile, poivre, lait, sel, acide ascorbique.

La présente invention a également pour objet le produit obtenu par le procédé de fabrication.

L'invention sera mieux comprise à l'aide de la description faite ci-après d'un mode de fabrication du produit alimentaire donné uniquement à titre d'exemple non limitatif.

5

Les boudins de fruits de mer ou de poissons obtenus selon le procédé de la présente invention ont été les suivants :

- Boudin de langoustes
- Boudin de lambis
- 10 - Boudin de crevettes
- Boudin de poisson rouge
- Boudin de poisson vert

15 Tous ces boudins sont conçus suivant le même procédé et ont un liant comme élément commun, il est le même pour tous les boudins et intervient dans la composition selon les mêmes proportions soit environ 40 à 70% ou de préférence 60% en poids du produit final.

20 La proportion de 40% pour le liant pourra être retenue pour les repas ayant un caractère mondain ou pour des gastronomes avertis de manière à dénaturer encore moins le goût du poisson ou des fruits de mer qui peut alors être présent dans des proportions de 53 à 57% environ, le reste étant pour les ingrédients.

25

Selon l'invention, le liant est fait à base de panade. Traditionnellement, une panade est une soupe composée de pain, d'eau, d'huile ou de beurre lié avec des jaunes d'oeuf.

30 Le complément est une farce de langoustes ou de lambi ou de crevettes ou de poissons à laquelle on a ajouté 3 à 7% en poids du produit final d'ingrédients composés selon un mode de réalisation particulier de : cives, oignons ail, piments, persil, thym, cannelle, bois d'inde, boufosse, huile, poivre, lait,
35 sel, acide ascorbique.

D'autres ingrédients peuvent être rajoutés ou substitués à ceux indiqués ci-dessus. La farce peut ensuite recevoir un colorant naturel dont la teinte est fonction du poisson ou du fruit de

mer concerné. Elle pourra être rosée pour la langouste et les crevettes, rouge pour le poisson rouge, vert pour le poisson vert etc...

- 5 Bien entendu ces couleurs ne sont pas des attributs obligatoires pour les poissons ou fruits de mer et sont susceptibles de changer ou d'être combinés.

10 La fonction du colorant est de rendre le produit final plus attrayant et plus appétissant à la vue; il permet au boudin d'être un aliment de décoration pour les repas de fête; il permet également d'amener les enfants à manger du poisson.

15 Enfin, le colorant permet de valoriser l'image du boudin noir traditionnel.

20 L'ensemble après avoir été malaxé est alors proportionné et embouti dans des menus de porc ou de type chinois à cause de leur malléabilité, soit mécaniquement à l'aide de poussoir soit manuellement. Selon l'invention, on pourra réaliser des petites portions dudit produit alimentaire pour des cocktails en utilisant des menus de mouton.

25 Les paquets ainsi obtenus sont ensuite cuits dans un court-bouillon aromatisé 10 minutes environ à 70° celsius. Après cuisson, les boudins sont refroidis et sont mis sous vide ou congelés.

30 Selon un mode réalisation préféré, le produit alimentaire se compose environ de :

- 60 % de liant;
- 35% de chair de langoustes, de lambis, de crevettes ou de poissons;
- 5 % d'ingrédients

35 Les essais ont été effectués sur les types de poissons ou fruits de mer indiqués ci-dessus, mais on pourrait bien entendu retenir d'autres chairs de poissons ou de fruits de mer sans sortir du cadre de l'invention.

REVENDEICATIONS

1. Procédé de fabrication d'un produit alimentaire à base de poissons désarêtés ou de fruits de mer décortiqués caractérisé en ce que :
- on fabrique un liant étranger aux poissons ou fruits de mer à base de panade ou soupe composée de pain, d'eau, d'huile ou de beurre, liée avec des jaunes d'oeuf;
 - puis on prépare une farce composée d'un mélange de chair de poissons ou de fruits de mer, de ladite panade et d'ingrédients;
 - on colore ladite farce avec des colorants naturels;
 - on emboutit ladite farce dans des menus de porc ou de mouton;
 - on cuit les produits ainsi obtenus dans un court-bouillon aromatisé.
2. Procédé de fabrication d'un produit alimentaire selon la revendication 1 caractérisé en ce que ledit liant représente environ 40 à 70% en poids du produit final.
3. Procédé de fabrication d'un produit alimentaire selon la revendication 1 caractérisé en ce que les ingrédients représentent environ 3 à 7% en poids du produit final et se composent de : cives, oignons, ail, piment, thym, cannelle, boufosse, poivre, lait et acide ascorbique.
4. Procédé de fabrication d'un produit alimentaire selon l'une quelconque des revendications précédentes caractérisé en ce que l'on cuit les produits obtenus dans un court-bouillon aromatisé pendant environ 10 minutes à environ 70° celsius.
5. Procédé alimentaire à base de poissons désarêtés ou de fruits de mer décortiqués obtenu selon le procédé de la revendication 1.
6. Produit alimentaire à base de poissons désarêtés selon la revendication 4 caractérisé en ce qu'il est coloré en rouge, ou vert, ou bleu, ou rose, avec un colorant alimentaire naturel.

7. Produit alimentaire selon la revendication 5 caractérisé en ce qu'il se compose de 60 % de liant; 35 % de chair de langoustes ou de lambis ou de crevettes ou de poissons et de 5% d'ingrédients.

5

10

15

20

25

30

35

Result Page

Notice: This translation is produced by an automated process; it is intended only to make the technical content of the original document sufficiently clear in the target language. This service is not a replacement for professional translation services. The esp@cenet@ Terms and Conditions of use are also applicable to the use of the translation tool and the results derived therefrom.

The present invention relates to of a foodstuff containing fish or a seafood manufacturing process, as well as the product obtained.

It refers more particularly to the manufacture of various types of rolls containing fish, of shellfish, seafood, such as the lambi, the lobsters, the shrimps.

To date, one knows already various manufacturing processes of rolls starting from blood, of fat of pig and spices, the whole mixed and pushed in edible bowels or not.

One also knows the patent application FR 2.612.375 which describes the realization of a foodstuff containing a joke of three different fish, given that that the binder is absolutely not the same one as that of this invention, and than the presence of spinach fibres in the finished product remains a major disadvantage because the taste of vegetables is certainly highlighted.

The current products above of the state of the art present following disadvantages near the consumer. The traditional rolls containing pig, not only are excluded from consumption at many people because of religious rules, but have a physical aspect even which is far from being appetizing.

With regard to the products containing a mixture of three fish, the consumer does not find the natural taste.

The goal of this invention returns in the line line of the evolution of the pork-butcher towards easily consumable exotic products and aims at manufacturing a foodstuff containing fine fish or exotic seafood whose taste is denatured less.

Another objective of this invention is to manufacture a product which is more attractive of aspect or more appetizing for the consumer and in particular the children.

Advantageously, according to this process one obtains a product which makes it possible to the consumer to eat fish or seafood without having to worry about the edges or to suffer from the operation ?décorticage* often very painful in particular for the children.

Moreover, by its original and attractive aesthetic aspect, this product transforms the bad image of the black roll into a noble product of quality within the framework of meal of festival or fashionable reception.

For this purpose the present invention has as an aim a manufacturing process of a foodstuff containing fish < RTI ID=2.1> ?désarêtés " < /RTI> or of peeled seafood. < RTI ID=2.2> I1< /RTI> is distinguished in what first of all, one manufactures a foreign binder with fish or seafood containing panade i.e. soup made up of bread, water, oil or butter, dependent with egg yolks; then one prepares a joke made up of a mixture of fish flesh or seafood, of the aforesaid the panade and ingredients; one colours the aforementioned joke with natural dyes; one in particular presses the aforementioned joke in menus of pig; finally one cooks the products thus obtained in a courtbouillon aromatized during approximately 10 minutes with 700 Centigrade.

In accordance with a characteristic of the invention, the aforementioned binder accounts for approximately 40 to 70% in weight of the end product.

▲ top According to a mode of realization of the invention, the ingredients account for approximately 3 to 5% in weight of the end product and are composed of cives, onions, garlic, peppers, parsley, thyme, grooves, wood of India, boufousse, oil, pepper, milk, salt, acid ascorbic.

The present invention also has as an aim produces it obtained by the manufacturing process.

The invention will be better included/understood using the description made hereafter manufacturing process of the foodstuff only given as nonrestrictive example.

Fish or the seafood rolls obtained according to the process of this invention were as follows - lobster Boudin - Boudin of lambis - shrimp Boudin - red Boudin of fish - green fish Boudin

All these rolls are designed according to the same process and have a binder like common element, it is the < RTI ID=3.1> meme< /RTI> for all the rolls and intervenes in the composition according to same proportions' is approximately 40 to 70% or preferably 60% in weight of the end product.

The proportion of 40% for the binder could be retained for the meals having a character society man or for gastronomes informed so as to denature even less the taste of fish or seafood which can then be present in proportions from 53 to approximately 57%, the remainder being for the ingredients.

According to the invention, the binder is made containing panade. Traditionally, a panade is a soup made up of bread, water, oil or dependent butter with egg yolks.

The complement is a joke of lobsters or lambi or shrimps or fish to which one added 3 to 7% in weight of the end product of ingredients made up according to a particular mode of realization of: cives, onions, garlic, peppers, parsley, thyme, grooves, wood of India, boufousse, oil, pepper, milk, salt, acid ascorbic.

Other ingredients can be added or substituted for those indicated above. The joke can then receive a natural dye whose colour is a function of fish or the seafood concerned. It could be dew for lobster and shrimps, red for red, green fish for green fish etc?

Of course these colors are not obligatory attributes for fish or seafood and are likely to change or to be to combine.

The function of the dye is to make the end product more attractive and more appetizing to the sight; it makes it possible the roll to be a food of decoration for the meals of festival; it also makes it possible to lead the children to eat fish.

Lastly, the dye makes it possible to develop the image of the traditional black roll.

The whole after being mixed then is proportioned and pressed in menus of pig or Chinese type because of their malleability, either mechanically with ugly of push rod or manually. According to the invention, one will be able to carry out small portions of the aforesaid foodstuff for cocktails by using menus of sheep.

The packages thus obtained are then cooked in a courtbouillon aromatized 10 minutes approximately with 700 Centigrade. After cooking, the rolls are cooled and put vacuum or are frozen.

According to a realization mode preferred, the foodstuff is composed approximately of - 60 < RTI ID=4.1> t< /RTI> of binder; - 35% of flesh of lobsters, lambis, shrimps or fish; - 5% of ingredients

The tests were carried out on the types of fish or seafood indicated above, but one could of course retain other fish flesh or seafood without leaving the framework of the invention.